



APERITIF DER PERFEKTE START

DER HIRSCHEN APERO 7,50
Belsazar Vermouth Rose & Tonic Water ¹⁰
unser leichter, spritziger Hausaperitif mit wenig Alkohol

BLACK-FOREST AND TONIC [BFN'T] 8,00
Fichtensprossengeist von FAUDE *feine* BRÄNDE
auf Eis, aufgefüllt mit Tonic Water ¹⁰
Rosamarinzweig

HEINZ WAGNER SEKT WEISS I ROSÉ 7,50
brut nature, Sektmanufaktur St. Blasien/Hochschw.
Flaschengärung (Methode traditionelle), Glas 0,1l

UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten
Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau
Pralinen | Wiebkes Schok*o*laden - St.Märgen
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter
Brände, Geiste | FAUDE *feine* BRÄNDE - Bötzingen
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

KIDS

BUTTERNÜDELE MIT BRATENSOSSE ^{a.e.g.i.j.8} 6,00

KINDERSCHNITZEL MIT POMMES,
MAYO KETCHUP ^{a.c.e.8} 8,00

NUDELN MIT TOMATENSOSSE 7,00
UND REIBEKÄSE ^{VEGI a.c.g.i}

VORSPEISE

SAMTIGE KÜRBISSUPPE ^{VEGI} 7,00
Cocosschaum, schwarzer Sesam, Koriander ^k

RINDERBOUILLON MIT RUKOLAFLÄDLE 8,00
Juliennegemüse ^{i.c.g.a}

ERNTEFRISCHER FELDSALAT MIT
KARTOFFELDRESSING ^{VEGI} 9,00
Kerne, Granatapfel, Croutons ^{e.i.j.a.c.g}

FELDSALAT MIT SCHEIBEN VOM
KALBSTAFELSPITZ 15,00
Curry-Dattel-Schmand ^{e.i.j.a.c.g}

KLEINER BAUERN Salat ^{VEGI} 5,00
mit Kräuterdressing ^{e.i.j.a.c.g}

SCHWARZWÄLDER RINDERFILET 17,00
HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN
leichte Kapern-Senf-Mayonnaise ^{j.c.g}

TATAR VON DER SCHUTTERTALER FORELLE 15,00
mit Gurke, Mango und Friseesalat ^{e.g.i.j}

GEFLAMMTER ZIEGENKÄSE AUF
ROTEBEE TE CARPACCIO ^{VEGI} 11,00
karamellierte Walnuss, Wildkräuterpesto ^{e.g.j.8}

IMMER WIEDER MITTWOCHS

HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE MIT
BERGKÄSE VOM SCHWENDEHOF ^{VEGI} 18,00
grüner Salat ^{a.c.g.e.i.j}

HAUPTSPEISE VEGETARISCH

DER HIRSCHEN KÄSESCHAUS	14,00
geröstetes Bauernbrot, gratiniert mit Bio-Bergkäse, dazu Sauergemüse ^{a, g, i, j, 4, 7}	
ROTE BEETE RAVIOLI AUS DER HIRSCHENKÜCHE, GEFÜLLT MIT RICOTTA	21,00
Mohnbutter und Koriander ^{a, c, g}	
CREMIGES RISOTTO MIT SPÄTBURGUNDER-REDUKTION UND BIRNE	19,00
Blauschimmelkäse ^g	
HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL MIT KRÄUTERCHAMPIGNONS UND RAHM	18,00
Bergkäsespäne und Bauernsalat ^{c, e, g, i, j}	

HAUPTSPEISE KLASSIKER

ST. MÄRGENER WÄLDERBRETTLE	15,00
Schinken und Wurst vom Hausmetzger Föhrenbacher, 3 Sorten Biokäse vom Schwendehof ^{a, g}	
SAFTIGE FLEISCHKÜCHLE VOM HEIMISCHEN WILD	18,00
Zwiebel-Speck-Sößle, Kartoffelstampf, Wurzelgemüse ^{a, c, g, l}	
SCHNITZEL WIENER ART VON DER HEXENTÄLER SAU	17,00
knusprig ausgebacken, Pommes und Bauernsalat in der Bowl ^{a, c, e, 8}	
SCHWARZWÄLDER HIRSCHRAGOUT	24,00
gebratene Semmelknödel, Apfelrotkohl, Spätburgunderbirne mit Preiselbeeren ^{c, e, g, i, j}	
FILET VON DER SCHUTTERTALER FORELLE	24,00
Rahmwirsing, Pfannendrillinge, Petersilienbutter ^{d, e, g, i, j}	
DREISAMTÄLER RINDERFILET VOM GRILL	33,00
Cafe de Paris Butter, Rotweinschalotten, Kartoffelstampf, Rote und gelbe Urkarotte ^{a, e, g, i, j, 8}	
SCHEIBEN VOM GEBRATENEN KALBSTAFEL-SPITZ, ESTRAGON-SHERRY RAHM	25,00
hausgemachte, breite Nudeln, Wintergemüse ^{e, g, i, 8}	

HAUPTSPEISE HIRSCHENSTYLE

CHEFS PULLED PORK	22,00
vom Smoker: dazu Coleslaw, Röstzwiebeln, Kräuterschmand, pikanter Ketchup, Pommes ^{e, i, 7, 8, 9, 11}	
PAPPARDELLE HANDGEMACHT, WILDRAGOUT	22,00
Bergkäsespäne ^{a, c, g}	
ENTRECOTE VOM METZGER SIGI	27,00
Kräuterbutter, Burgunderjus, Kartoffelstampf, geschmorte Karotte ^{a, e, g, i, j, 8}	
SAFTIGE OFEN-ENTE NACH DEM REZEPT VON KOCH DAVID	25,00
Calvadossoße, Stampfkartoffel, Apfelrotkraut ^{g, i, j}	
HANDGEMACHTE LINGUINE MIT PULPO UND SEPIA, KOCH SOKOLS LIEBLING	20,00
aus der Pfanne, pikant abgeschmeckt mit Chili und Limette ^{a, c, g, b}	

DESSERT

VANILLEIS VON SCHWARZWALDEIS MIT KÜRBISKROKANT	6,00
Kernöl ^{g, h, 2, 11}	
SCHWARZE SCHOKOLADENMOUSSE	7,00
gebratene Ananas ^{a, c, g, h}	
CRME BRULEE	7,00
mit Zitrusalat ^{a, c, g}	
WARMER APFELSTRUDEL	8,00
mit Vanillesoße ^{a, c, e, g, 11}	
PREISELBEERPARFAIT	8,00
mit Zimt-Maronencreme ^{a, c, g}	
EINE KUGEL EIS VON SCHWARZWALDEIS AUS ST.PETER	3,00
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone, Erdnuss, Salted Caramel und Joghurt ^{g, 2, 11}	
CAFE GOURMAND	6,00
Ein Espresso und 2 Pralinen ^{a, 9, 11}	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt; die Allergenkarte erhalten Sie auf Nachfrage; deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Konservierungsstoff (1), Farbstoff (2), Antioxidationsmittel (3), Saccharin (4), Cyclamat (5), Aspartam (Phenylalaninquelle) (6), Acesulfam (7), Phosphat (8), geschwefelt (g), Chinin (10), Coffein (11), Geschmacksverstärker (12), geschwärzt (13), gewachst (14), glutenhaltiges Getreide (a), Krebstier (b), Eier (c), Fisch (d), Erdnuss (e), Sojabohne (f), Milch (g), Schalenfrucht (h), Sellerie (i), Senf (j), Sesamsamen (k), Schwefeldioxid u. -sulfite (l), Lupinen (m), Weichtiere (n)